Süßkartoffel-Kürbis Salat

Die Süßkartoffel und der Kürbis ergänzen sich wunderbar in diesem köstlichen Salat Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Hokkaidokürbis (etwa 500 g)
1 Stk.	Süßkartoffel (etwa 250 g)
100 g	Schafskäse
Nach Belieben	Granantapfelkerne
5 EL	Olivenöl extra vergine
1 Messerspitze	Currypulver
1 Prise	Cayennepfeffer
	Salz und Pfeffer
1 EL	Basilikum (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für den **Süßkartoffel-Kürbis Salat** den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Süßkartoffel schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Hokkaidokürbis halbieren, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben, mit zwei Esslöffeln Olivenöl, Currypulver, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer verrühren. Auf dem Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene etwa 15 - 20 Minuten backen. Vom Ofen nehmen und abkühlen lassen.

3. Die Basilikum Blätter waschen, trocken schleudern und fein hacken. Den Schafskäse in kleine Stücke zerbröseln. Die Granatapfelkerne von der Frucht lösen.

4. Das Gemüse, Basilikum, restliche Olivenöl, Schafskäse und Granatapfelkerne in eine Schüssel vermischen und durchrühren. Auf Teller anrichten und genießen.

Tipp

Den Hokkaidokürbis kann man auch ungeschält verarbeiten da beim Garen die Schale weich wird.